

KOMPLET Brownies

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG EINES TYPISCH
AMERIKANISCHEN SCHOKOLADENGEBÄCKS



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Brownies

Brownies-Schnitten

Rezeptur	1	2	3
KOMPLET Brownies	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Wasser	350 g	---	300 g
Öl	125 g	170 g	170 g
Nüsse, gehackt	150 g	150 g	150 g
Sahne	---	---	80 g
Milch	---	400 g	---
Gesamtgewicht	1.625 g	1.720 g	1.700 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder dem Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Die Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech (60 x 20 cm) aufstreichen und abbacken.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 20 - 25 Minuten für flache Brownies
25 - 30 Minuten für hohe Brownies

Ausbeute: 1.000 g Mix ergibt ein Blech (60 x 20 cm) flache Brownies
2.000 g Mix ergibt ein Blech (60 x 20 cm) hohe Brownies

Variationen:

Die gehackten Nüsse in der Rezeptur können auch durch Trockenfrüchte, Kokosflocken, Schokoladentropfen, Sultaninen (getränkt in Rum, Grand Marnier oder Cointreau) usw. ausgetauscht werden.

Brownies-Törtchen

Teig nach Grundrezeptur 1, 2 oder 3 herstellen, in kleine Papierkapseln füllen und abbacken.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 10 - 15 Minuten (je nach Größe)



MEISTERTIPP:

DURCH HÖHERE ZUGABE VON ÖL UND SAHNE (S. REZEPTUR 2 UND 3) WERDEN DIE BROWNIES VOLLMUNDIGER.

VOR DEM ABBACKEN KÖNNEN AUF DIE MASSE MANDELN, NÜSSE, STREUSEL, SCHOKODROPS USW. AUFGESTREUT WERDEN.

NACH DEM ABBACKEN WERDEN DIE BROWNIES IN KLEINE VIERECKE GESCHNITTEN UND MIT DUNKLER, HELLER ODER WEISSER KUVERTURE ÜBERZOGEN UND NACH BELIEBEN GARNIERT.

